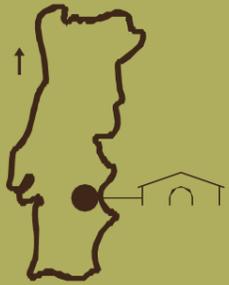


AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO GALEGA

Azeite delicado, monovarietal de azeitona Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal, colhida verde, com aromas suaves, doces e persistentes.



Origem

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

Intensidade



Campanha

Um ano agrícola desafiante, temperaturas elevadas na floração com precipitação elevada na Primavera e um Verão quente aliado a um ano de seca tiveram como resultado uma diminuição na quantidade de azeitona produzida. Os olivais de sequeiro a sofrerem bastante com a ausência de chuva e com a escassez de reservas hídricas no solo de onde resultaram quebras significativas na produção, sendo que alguns dos nossos fornecedores tiveram quebras elevadas, não justificando a colheita. A azeitona foi colhida no mês de Outubro e Novembro de 2022 no seu estado de maturação ideal.

Produção

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguido de uma passagem rápida pelo permutador activo, sistema esse que encurta o tempo de extração, e preserva os aromas característicos destas variedades que caracterizam este azeite. A pasta é centrifugada onde de forma mecânica, é separado o azeite do bagaço de azeitona, sendo o azeite imediatamente filtrado e embalado. A extração é feita a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.



Olival
Produção biológica



Variedade
Galega



Formatos
250ml . 500ml



Nariz
Suave, com notas de
maçã e amêndoa.



Boca
Uma entrada
aveludada bastante
suave com um
ligeiramente picante
no final.



Acidez
0,2%



Harmonização
Ideal para temperar
frutas, peixes ou pratos
delicados, bolos vários,
finalizar uma mousse de
chocolate e até temperar
gelados.



Conservação
Em lugar fresco e
protegido da luz.



Validade
Janeiro 2025



ESPORÃO